

Thelema Sutherland Pinot Noir 2021

Verkostungsdaten

Datum

15.12.2023

Glas

Gabriel Gold

Ort

München

Herkunft

South Africa - Elgin

Erzeuger

Thelema Sutherland

Wein

2021 Pinot Noir

Qualitätsstufe

Wine of Origin - Elgin

Optischer Eindruck

Intensität

blass - mittel - tief

Farbe rot

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot

Aromatik

	Intensität	1 (verhalten) - 2 - 3 - 4 - 5 (ausgeprägt)
	Aroma	primär - sekundär - tertiär
Primäraromen		
Die Aromen der Rebsorte(n)	Rote Frucht	rote Johannisbeere - Himbeere - Erdbeere - rote Kirsche - rote Pflaume - Preiselbeere
	Schwarze Frucht	schwarze Johannisbeere - Brombeere - Heidelbeere - schwarze Kirsche - schwarze Pflaume
	Fruchtreife	unreife Früchte - reife Früchte - getrocknete Früchte - gekochte Früchte - marmeladig
Sekundäraromen		
Die Aromen der Weinbereitung nach der alkoholischen Gärung	Eiche	Vanille - Gewürznelke - Muskatnuss - Zederholz - Toast - Holzkohle - Rauch - Schokolade - Kaffee - Karamellbonbon - Kokosnuss
Tertiäraromen		
Die Aromen der Reifung (Fass oder Flasche)	Rotwein	Trockenfrüchte (Pflaume, Feige, Rosinen) - gekochte Früchte (Pflaumen, Kirschen) - rote / schwarze Fruchtmarmelade - Rumtopf - Mandel - Haselnuss - Walnuss - geröstete Nüsse - Waldboden - Erde - Pilze - Tabak - Zigarrenkiste - nasses Laub - Leder - Fleisch - animalisch - Bauernhof - Wildbret - Kakaobohnen - Kaffeebohnen - Karamell - Liebstöckel - Soja Sauce

Geschmack

Süße

trocken - fast trocken - halbtrocken - mittelsüß - süß

Säure (Menge)

1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Säure (Struktur)

flach - integriert - linear - rassig - lebhaft - prickelnd

Tannin (Menge)

1 (niedrig) - 2 - 3 - 4 - 5 (hoch)

Tannin (Struktur)

unreif, grün - reif, weich, abgerundet - robust, kantig, feinkörnig, seidig, samtig

Alkohol

< 12,5 % - 12,5 % bis 14 % - > 14 %

Körper

1 (leicht) - 2 - 3 - 4 - 5 (voll)

Abgang

1 (kurz) - 2 - 3 - 4 - 5 (lang)

Schlussfolgerung

Qualität

akzeptabel - gut - sehr gut - hervorragend

Potential

Jetzt trinken - 3 - 5 Jahre lagern - 5 - 10 Jahre lagern - mind. 10 Jahre lagern